



DESIGNING GOOD LIFE

# Hand Mixer 300 W TURBO MIXER

*For whipped cream or fluffy  
meringue in no time!*



*Making good!*

<b>Bruksanvisning - svenska .....</b>	<b>sida</b>	<b>3 - 6</b>
<b>Brugsanvisning - dansk .....</b>	<b>side</b>	<b>7 - 10</b>
<b>Bruksanvisning - norsk .....</b>	<b>side</b>	<b>11 - 14</b>
<b>Käyttöohjeet - suomi .....</b>	<b>sivu</b>	<b>15 - 18</b>
<b>Instruction manual - english.....</b>	<b>page</b>	<b>19 - 22</b>

## Säkerhetsanvisningar

1. Läs igenom bruksanvisningen noga innan användning och spar den för framtida bruk.
2. Anslut endast apparaten till 230 volt växelström och använd endast apparaten till det den är avsedd för.
3. Dra alltid ur kontakten vid uppehåll i användandet, om problem uppstår, efter användning, när det sätts på eller tas av delar från apparaten samt innan rengöring och underhåll.
4. Apparaten får inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
5. Apparaten får inte användas av barn. Förvara apparaten och dess sladd utom barns räckhåll.
6. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn. Barn ska hållas under uppsyn så att det inte leker med apparaten.
7. Denna apparat kan användas av personer med begränsade fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om användning sker under övervakning eller efter instruktion hur apparaten används på ett säkert sätt och att de är medvetna om möjliga risker.
8. Se till att sladden inte hänger fritt ned från bänktytan.
9. Sätt aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
10. Apparaten får endast användas under uppsyn.
11. Apparaten är endast avsedd att användas för tillberedning av olika livsmedel.
12. Apparaten får inte användas kontinuerligt utan paus. Maximal användningstid: 5 minuter. Vänta minst 10 minuter innan apparaten används igen.

13. Kontrollera alltid apparat, sladd och kontakt innan användning. Om sladden skadats måste den bytas av tillverkaren, legitimerad serviceverkstad eller en behörig person för att undvika fara.
14. Extra skydd rekommenderas genom installation av jordfelsbrytare med en märkström av 30 mA. Kontakta en auktoriserad elektriker.
15. Apparaten är endast för privat bruk.
16. Om produkten används till annat än den är till för, eller används utan att respektera bruksanvisningen bär användaren själv ansvaret för eventuella följer. Eventuella skador på produkten därav täcks inte av reklamationsrätten.

## **Innan användning**

Diska vispar och degkrokar innan användning, eftertorka.

## **Användning**

### **Användning med vispar**

Sätt elvispen på högkant och håll i skaftet på visparna medan de skjuts upp i hålen på elvispens undersida. Ett klick hörs när de sitter fast. Ställ hastighetsvälgjaren på 0 och sätt i kontakten. Elvispen är nu klar att använda.

Håll i elvispens handtag när visparna sänks ned i det som ska vispas. Hastigheten regleras nu med hjälp av tummen när du skjuter hastighetsvälgjaren uppåt eller nedåt – kan ändras under mixning. Starta alltid mixningen på steg 1. För runt visparna i hela bunken så att innehållet blir jämt vispat.

För att undgå att det stänker ska visparna hållas nere i bunken under hela tiden de arbetar. Elvispen ska också stängas av innan visparna lyfts upp ur bunken.

### **Användning med degkrokar**

Degkroken med ringen överst på skaftet sätts i det stora hålet och degkroken utan ring i det lilla. Det är viktigt att degkrokarna placeras i rätt hål, annars arbetar sig degen upp över degkrokarna och handtaget.

Använd inte elvispen i mer än 5 minuter åt gången och låt den därefter vila i ca 10 minuter.

**OBS!** Tänk på att visparna och degkrokarna ska kunna bearbeta degen/smeten utan besvärlig överbelastning motorn!

## Hastighet

**Steg 1-4:** Blandning av torra ingredienser med vätska. Vid omrörning i såser och krämer och mosning av grönsaker. Blanda kakdeg, eller tyngre degar med degkrokarna, när socker och smör/margarin ska röras poröst.

**Steg 3-5:** Vispa grädde, vispa hela ägg och äggvitor, samt vid blandning av fårs och knådning av lättare degar.

**Turbo:** För extra snabb vispning i kortare perioder. Turbofunktionen kan användas vid alla hastigheter och ökar hastigheten på vald inställning.

## Efter användning

Stäng av apparaten och dra ur kontakten. Håll elvispen över bunken eller diskhon och tryck på utlösningsknappen med tummen, så att vispanna/devkrokarna lossnar. Var uppmärksam på att utlösningsknappen endast kan aktiveras när skjutknappen står i position 0. Undvik att trycka på knappen under vispning.

## Rengöring och underhåll

Vispar och degkrokar diskas för hand eller i diskmaskin. Elvispen torkas av med en fuktig trasa samt eftertorkas. Använd inte kemiska rengöringsmedel eller andra medel med repande effekt. Vid upprullning av sladden runt elvispen, var uppmärksam på att rulla upp den i rätt riktning såsom illustreras med pilen på elvispens undersida.

**VIKTIGT!** Elvispen får aldrig sköljas under rinnande vatten eller nedsänkas i vatten eller andra vätskor.

## Kassering av förbrukad apparatur



Enligt lag ska elektriska och elektroniska apparater insamlas och delas av apparaterna återvinnas. Elektriska och elektroniska apparater märkt med symbolen för avfallshantering ska kasseras på en kommunal återvinningsstation.

## Reklamationsrätt

Reklamationsrätt enligt gällande lag. Maskinstämpplat kassavitto skall bifogas vid eventuell reklamation. Vid reklamation skall apparaten lämnas in där den är inköpt.

## OBH Nordica AB

Löfströms Allé 5  
172 66 Sundbyberg  
Tel: 08-629 25 00  
[www.obhnordica.se](http://www.obhnordica.se)

## **Teknisk data**

OBH Nordica 6761, 6766, 6767

230 volt ~

300 watt

5 hastigheter samt turbofunktion

Vispar och degkrokar i förkromat stål



Rätt till löpande ändringar förbehålls.

## **Sikkerhed og el-apparater**

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug, og gem den til senere brug.
2. Tilslut kun apparatet til 230 volt vekselstrøm, og brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
3. Tag altid stikket ud af stikkontakten ved forstyrrelser i brugen og efter brug, når dele sættes på eller tages af apparatet samt før rengøring og vedligeholdelse.
4. Apparatet må ikke neddyppes i vand eller andre væsker.
5. Apparatet må ikke anvendes af børn. Sørg for at apparat og ledning er uden for børns rækkevidde.
6. Børn må ikke rengøre og vedligeholde apparatet. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
7. Dette apparat kan anvendes af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, såfremt disse er bevidste om mulige risici, er under opsyn eller får instruktion i sikker brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
8. Sørg for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordkanten.
9. Sæt aldrig apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
10. Apparatet bør kun anvendes under opsyn.
11. Apparatet bør kun anvendes til tilberedning af levnedsmidler.

12. Apparatet må ikke anvendes kontinuerligt uden pause. Maksimal anvendelsestid: 5 minutter, vent derefter mindst 10 minutter, inden apparatet tages i brug igen.
13. Efterse altid apparat, ledning og stik for beskadigelse før brug. Hvis tilledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person, for at undgå, at der opstår fare.
14. For ekstrabeskyttelse anbefales installation af fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæbrydestrøm) på max. 30 mA. Kontakt en autoriseret el-installatør herom.
15. Apparatet er kun til husholdningsbrug.
16. Benyttes apparatet til andet formål end det egentlige, eller betjenes det ikke i henhold til brugsanvisningen, bærer bruger selv det fulde ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller andet som følge heraf er derfor ikke dækket af reklamationsretten.

## Før brug

Håndmixerens løse dele (piskere og dejkroge) vaskes af i lunket vand tilsat lidt opvaskemiddel. Aftør alle dele grundigt.

## Sådan bruges håndmixeren

### Håndmixer med piskeris

Sæt mixeren på højkant og hold om skaftet på piskerisene, mens de skubbes på plads i hullerne på apparatets underside. Et klik er tegn på, at piskerisene er låst fast. Sæt 5-trins hastighedsvælgeren på 0 og stikket i kontakten (husk at tænde) - mixeren er nu klar til brug.

Hold om mixerens håndtag, mens piskerisene placeres i det, der skal piskes. Med tommelfingeren kan der nu vælges hastighed ved at skubbe skydeknappen hhv. frem og tilbage - også mens motoren er tændt. Start altid med trin 1. Piskerisene føres rundt i skålen, så hele skålens indhold bliver pisket jævnt.

For at undgå stænk og sprøjt skal piskerisene hele tiden holdes nede i skålens indhold, ligesom mixeren skal slukkes, inden piskerisene løftes op af skålen.

## Håndmixer med dejkroge

Dejkrogen med ringen øverst på skaftet sættes i det store hul, og dejkrogen uden ring i det lille hul. Det er vigtigt at placere krogene på denne måde, da dejen/blandingen ellers vil arbejde sig op ad dejkroge og skaft.

Brug ikke håndmixeren i mere end 5 min. ad gangen og lad den herefter hvile i ca. 10 min. før næste brug.

**OBS!** Piskerisene og dejkrogene skal kunne dreje ubesværet rundt i det, der skal piskes/blandes, da mixerens motor ellers kan blive overbelastet!

## Hvilken hastighed?

**Trin 1-4:** Blanding af tørre ingredienser med væsker. Ved omrøring i cremer og saucer, og når grøntsager skal moses. Når kagedej skal piskes, eller tungere dej blandes med brug af dejkrogene, og når sukker og fedtstof skal piskes blødt.

**Trin 3-5:** Når der piskes flødeskum, hele æg og æggehvider samt ved blanding af fars og æltning af lette dej.

**Turbo:** For ekstra hurtig piskning i kortere perioder. Turbofunktionen kan anvendes ved enhver hastighed og vil øge hastigheden på den valgte indstilling.

## Efter brug

Sluk og tag stikket ud af kontakten. Hold mixeren over skål eller vask og tryk på udløser-knappen med tommelfingeren, så piskeris/dejkroge udløses. Vær opmærksom på, at udløserknappen kun kan aktiveres, når skydeknappen står i position 0. Undlad at presse på skydeknappen, når denne er indstillet på position 1 – 5.

## Rengøring og vedligeholdelse

Piskeris og dejkroge vaskes af i varmt sulfovand eller i opvaskemaskinen. Selve håndmixeren kan tørres af med klud, evt. fugtet i sulfovand. Tør efter med en tør klud eller et stykke køkkenrulle. Undlad at bruge skurepulver eller andre skrappe rengøringsmidler, der kan ridse eller mattere apparatets overflade. Ved oprulning af ledningen på håndmixeren vær da opmærksom på at rulle den op i den retning, der er illustreret ved pilen på håndmixerens underside.

**VIGTIGT:** Selve mixeren må aldrig skyldes under rindende vand eller neddyppes i vand eller andre væsker

## Bortskaffelse af apparatet

 Lovgivningen kræver, at elektriske og elektroniske apparater indsamles, og dele af apparaterne genbruges. Elektriske og elektroniske apparater mærket med symbolet for affaldshåndtering skal afleveres på en kommunal genbrugsplads.

## Reklamation

Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, hvor det er købt.

## OBH Nordica Denmark A/S

Ole Lippmanns Vej 1  
2630 Taastrup  
Tlf.: 43 350 350  
[www.obhnordica.dk](http://www.obhnordica.dk)

## Tekniske data

OBH Nordica 6761, 6766, 6767  
230 volt ~  
300 watt  
5 hastigheder samt turbofunktion  
Piskeris og dejkroge i forkromet stål



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholderes.

## **Sikkerhet og el- apparater**

1. Les gjennom bruksanvisningen før bruk og spar den til senere bruk.
2. Tilkoble apparatet kun til 230 volt vekselstrøm og bruk apparatet kun til det den er beregnet for.
3. Ta alltid støpslet ut av kontakten når apparatet ikke brukes, hvis det oppstår problemer, når det settes på eller tas av deler fra apparatet og ved rengjøring og vedlikehold.
4. Apparatet må ikke senkes i vann eller andre væsker.
5. Dette apparatet må ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og ledningen utenfor barns rekkevidde.
6. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn. Barn bør være under tilsyn slik at de ikke leker med apparatet.
7. Dette apparatet kan brukes av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på kunskap/erfaring med apparatet. Hvis bruken skjer under tilsyn eller instruksjon om hvordan apparatet skal brukes på en sikker måte av en person som har ansvaret for deres sikkerhet og at de er klar over mulig fare ved bruken.
8. Pass på at ledningen ikke henger fritt ned fra bordet.
9. Sett aldri apparatet på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild eller lignende.
10. Apparatet må kun brukes under tilsyn.
11. Apparatet er kun beregnet for tilberedning av ulike matvarer.
12. Apparatet må ikke brukes kontinuerlig uten pause. Maks. brukstid er 5 minutter og deretter en pause på minst 10 minutter før apparatet brukes igjen.

13. Kontroller alltid apparatet, ledningen og støpslet før bruk. Hvis ledningen er skadet skal den byttes av produsenten, forhandleren eller autorisert serviceverksted for å unngå at det oppstår noen fare.
14. For ekstra beskyttelse bør man installere jordfeilbryter (RCD) som ikke overskridet 30 mA. Kontakt en autorisert elektriker.
15. Apparatet er kun beregnet til privat bruk.
16. Hvis produktet brukes til annet enn den er beregnet for og ikke brukes i hendhold til bruksanvisningen bærer brukeren selv ansvaret for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller annet herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.

## Før bruk

Håndmikserens løse deler (visper og eltekrok) vaskes i lunkent vann, tilsatt litt zalo og alle deler tørkes av grundig.

## Slik brukes håndmikseren

### Håndmikseren med visper

Sett mikseren på høykant og hold i skaftet på vispene, mens de skyves på plass i hullene på undersiden av apparatet. Et klikk er tegn på at vispene er låst fast. Sett 5- trinns hastighetsvelgeren på 0 og sett støpslet i kontakten, mikseren er nå klar til bruk.

Hold rundt mikserens håndtak, mens vispene plasseres i det som skal piskes. Bruk tommelen når du skal velge hastigheten, dette gjøres ved å sku skyveknappen hhv. frem og tilbake. Start alltid med trinn 1. Vispene føres rundt i bollen, slik at hele bollens innhold blir pisket jevnt.

For å unngå sprut fra vispene, skal disse holdes nede i bollen inntil man har slått av mikseren. Nå kan man løfte opp vispene.

### Håndmikser med eltekrok

Eltekroken med ringen øverst på skaftet settes i det store hullet og eltekroken uten ring i det lille hullet. Det er viktig å sette på plass krokene på denne måten, da deigen/blandingen ellers vil arbeide seg oppover eltekroken og skaftet.

Bruk ikke håndmikseren mer enn 5 minutter om gangen og la den deretter hvile i ca. 10 minutter før den brukes igjen.

**OBS!** Vispene og eltekrokene skal kunne gå lett rundt i det som skal piskes/blandes, da mikserens motor ellers kan bli overbelastet!

## Hvilken hastighet?

**Trinn 1-4:** Blanding av tørre ingredienser med væsker. Ved pisking av kremer, sauser og grønnsaker som moses. Når kakedeig skal piskes, eller tyngre deiger blandes med bruk av eltekrokene og når sukker og smør skal piskes mykt.

**Trinn 3-5:** Når det skal piskes fløte, hele egg, eggehviter, blanding av farse og elting av lette deiger.

**Turbo:** For ekstra rask pisking i kortere perioder. Turbofunksjonen kan brukes ved enhver hastighet og vil øke hastigheten på den valgte innstilling.

## Etter bruk

Slå av mikseren og ta støpslet ut av kontakten. Hold mikseren over en bolle eller en vask og trykk på utløserknappen med tommelen, slik at vispene/eltekroken løsner. Vær oppmerksom på at utløserknappen kun kan aktiveres, når skyveknappen står i posisjon 0. Unngå å presse på skyveknappen når den er innstilt i posisjon 1 – 5.

## Rengjøring og vedlikehold

Vispene og eltekrokene vaskes i varmt vann tilsatt litt zalo eller de kan vaskes i oppvaskmaskin. Selve håndmikseren kan tørkes av med en lett fuktig klut, tørk deretter med en tørr klut eller tørkepapir. Unngå å bruke skurepulver eller andre sterke rengjøringsmidler, som kan ripe eller matte apparatets overflate. Ved opprulling av ledningen på mikseren, skal man være oppmerksomme på å rulle den opp, i den retningen som er vist med pilen på undersiden av håndmikseren.

**VIKTIG:** Selve mikseren må aldri vaskes under rennende vann eller dypes i vann eller andre væsker.

## Avlevering av apparatet

 Loven krever at elektriske og elektroniske apparater samles inn og deler av apparatene gjenvinnes. Elektriske og elektroniske apparater merket med symbolet for avfallshåndtering skal leveres på en communal gjennvinningsplass.

## Reklamasjon

Reklamasjon i henhold til Forbrukerkjøpsloven. Stemplet kasse/ kjøpskvittering med kjøps dato vedlegges i tilfelle reklamasjon. Ved reklamasjon skal varen leveres til butikken der den er kjøpt.

**OBH Nordica Norway AS**

Postboks 5334 Majorstuen

0304 Oslo

Tlf.: 22 96 39 30

[www.obhnordica.no](http://www.obhnordica.no)

**Tekniske data**

OBH Nordica 6761, 6766, 6767

230 volt ~

300 watt

5 hastigheter og turbofunksjon.

Visper og eltekroker i forkrommet stål



Rett til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.

## Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarveta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 230 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina toimintahäiriön yhteydessä, laitteen käytön jälkeen, laitteen osia kiinnitettäessä tai irrotettaessa sekä ennen puhdistusta ja huoltoa.
4. Laitetta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
5. Lapset eivät saa käyttää tästä laitetta. Pidä laite ja sen liitosjohto lasten ulottumattomissa.
6. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella.
7. Laitetta voivat käyttää henkilöt, jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, mikäli käyttö tapahtuu valvotusti tai heitä on opettettu käyttämään laitetta turvallisella tavalla ja he tiedostavat käyttöön mahdollisesti liittyvät riskit.
8. Varmista, ettei liitosjohto riipu pöydän reunan yli.
9. Älä sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönläheen läheisyyteen.
10. Laitteen käyttöä on aina valvottava.
11. Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden valmistukseen.
12. Laitetta ei saa käyttää yhtäjaksoisesti ilman taukoaa. Laitetta saa käyttää yhtäjaksoisesti enintään 5 minuutin ajan, minkä jälkeen on pidettävä vähintään 10 minuutin tauko.

13. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite, liitosjohto ja pistotulppa eivät ole vaurioituneet. Jos liitosjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava vaaratilanteiden välttämiseksi. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu pätevä henkilö.
14. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
15. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
16. Jos laitetta käytetään muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen tai käyttöohjeen vastaisesti, laitteen käyttäjä kantaa täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata tuotteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.

## **Ennen käyttöä**

Pese sähkövatkaimen vispilät ja taikinakoukut ennen käyttöä astianpesuainevedessä. Kuivaa hyvin.

## **Käytöö**

### **Vispilöiden käyttö**

Aseta vatkain pystyasentoon ja työnnä vispilät paikoilleen, varsista kiinni pitääen, laitteen pohjassa oleviin reikiin. Naksahdus kertoo, että vispilät ovat lukkiutuneet oikein paikalleen.

Aseta 5-asentoinen nopeudenvalitsin asentoon 0 ja liitä pistotulppa pistorasiaan. Sähkövatkain on nyt käyttövalmis.

Pidä kiinni vatkaimen kahvasta samalla kun asetat vispilät vatkattavaan ainekseen. Voit valita haluamasi nopeuden siirtämällä nopeudenvalitsinta peukalolla edestakaisin, myös käytön aikana. Aloita aina asennolla 1. Liikuta vatkainta kulhossa niin, että koko kulhon sisältö sekoittuu tasaisesti.

Roiskumisen estämiseksi pidä vispilät kulhon sisällössä. Kytke vatkain pois päältä ennen kuin nostat vispilät kulhosta.

## **Taikinakoukkujen käyttö**

Taikinakoukku, jonka varren yläosassa on rengas, kiinnitetään suurempaan reikään. Vastaavasti taikinakoukku, joka on ilman rengasta, kiinnitetään pienempään reikään. Jos koukkuja ei aseteta oikeisiin reikiin, valmistettava taikina nousee koukkuja pitkin ylöspäin.

Käytä laitetta enintään 5 min kerrallaan ja pidä noin 10 min tauko ennen seuraavaa käyttöä.

**HUOM!** Vispilöiden ja taikinakoukkujen tulee kyettä pyörimään vaivatta vatkattavassa/sekoittavassa aineksessa, sillä muuten vatkaimen moottori saattaa ylikuumentua!

## **Nopeuden valinta**

**Nopeudet 1 - 4:** Kuiwen ainesten sekoittaminen nesteisiin. Kiisseleiden ja kastikkeiden sekoittaminen sekä vihannesten soseuttaminen. Kakkutaikinoiden vatkaaminen tai paksumpien taikinoiden vaivaaminen taikinakoukuilla. Rasva-sokeriseosten vatkaaminen vaahdoksi.

**Nopeudet 3 - 5:** Kerman, kananmunien ja valkuisten vatkaaminen vaahdoksi. Lihamurekesosten vaivaaminen ja kevyiden taikinoiden alustus.

**Turbo:** Lyhytaikaiseen, voimakkaaseen vatkaamiseen. Turbotoimintoa voi käyttää kaikilla valituilla nopeuksilla. Turbotoiminto nostaa valitun asennon nopeutta.

## **Käytön jälkeen**

Kytke vatkain pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Pidä vatkainta kulhon tai pesualtaan päällä ja paina peukalolla irrotinta siten, että taikinakoukut/vispilät irtovat. Huomaa, että irrotin toimii vain jos kytkin on 0-asennossa. Vältä painamasta kytkintä kun se on asennossa 1 - 5.

## **Puhdistus ja hoito**

Pese vispilät ja taikinakoukut lämpimässä astianpesuainevedessä tai astianpesukoneessa. Pyyhi vatkain astianpesuaineveteen kostutetulla liinalla, ja kuivaa se sen jälkeen kuivalla liinalla tai talouspyyhkeellä. Älä käytä kemiallisia tai hankaavia puhdistusaineita, jotka saattavat naarmuttaa laitteen pintaa. Kiertäessäsi vatkaimen liitosjohtoa paikalleen, tee se vatkaimen pohjassa olevan nuolen suuntaiseksi.

**TÄRKEÄÄ:** Vatkainta ei saa koskaan huuhdella juoksevassa vedessä eikä upottaa veteen tai muihin nesteisiin.

## **Laitteen hävittäminen**

 Lainsäädäntö vaatii, että kaikki sähköiset ja elektroniset laitteet kerätään uusiokäyttöön ja kierrätykseen. Oheisella merkillä varustetut sähköiset ja elektroniset laitteet on kerättävä erikseen ja toimitettava keräilypisteesseen.

## Takuu

Laitteella on voimassa olevan lain mukainen raaka-aine- ja valmistusvirhetakuu. Liitä päivätty ostokuitti tuotevalituksen yhteyteen ja toimita laite liikkeeseen, josta se on ostettu.

## OBH Nordica Finland Oy

Äyritie 12 C  
01510 Vantaa  
Puh. (09) 894 6150  
[www.obhnordica.fi](http://www.obhnordica.fi)

## Tekniset tiedot

OBH Nordica 6761, 6766, 6767  
230 V ~  
300 W  
5 nopeutta ja turbotoiminto  
Vispilät ja taikinakoukut kromattua terästä



Oikeus muutoksiin pidätetään.

## **Safety instructions**

1. Read the instruction manual carefully before use, and save it for future use.
2. Plug the appliance to a household outlet of 230V only, and use the appliance only for the intended use.
3. Always unplug the appliance from the mains supply when disorder is experienced, when not in use, when parts are applied or removed from the appliance and before cleaning and maintenance.
4. The appliance must not be immersed into water or other liquids.
5. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
6. Cleaning and user maintenance shall not be made by children. Children shall be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance
8. in a safe way and if they understand the hazards involved.
9. Check that the cord is not hanging over the edge of the table.
10. Do not place the appliance on or near hotplates, open fire or the like.
11. The appliance should only be used under supervision.
12. The appliance should only be used for preparation of food.

14. The appliance must not be used continuously without a break. Maximum time of use: 5 minutes, then wait at least 10 minutes before the appliance is used again.
15. Always examine appliance, cord and plug for damage before use. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, or his service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
16. For additional protection the installation of a residual current device (RCD) with a rated residual operating current not exceeding 30 mA is recommended. Ask your installer for advice.
17. The appliance is for domestic use only.
18. If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.

## **Before use**

Clean the loose parts of the hand mixer (beaters and dough hooks) in soapy lukewarm water before use. Dry all parts thoroughly.

## **How to use the hand mixer**

### **Hand mixer with beater**

Place the mixer upright and hold on to the stem of the beaters while inserting them into the openings on the under side of the appliance. You will hear a click when the beaters are engaged. Position the 5-level speed control at 0 and insert the plug into a mains socket (remember to switch on) – the mixer is now ready for use.

Hold the stem of the mixer while inserting the beaters into the product to be whipped. Use your thumb to select the speed level by turning the speed control to the right and to the left, respectively – also when the appliance is on. Always start at level 1. Move the beaters around in the bowl in order to obtain a consistent blend.

In order to avoid splashes, always keep the beaters in the ingredients in the bowl and switch off the mixer before lifting the beaters off the bowl.

### **Hand mixer with dough hooks**

Insert the dough hook with a collar at the top of the stem into the big opening and the dough hook without collar into the small opening. It is important to position the hooks in this way in order to prevent the dough/the blend from working its way up the dough hooks and the stem.

Do not use the hand mixer more than 5 min. at a time and then let it rest for about 10 min. before proceeding.

**NOTE!** Make sure that the beaters and the dough hooks can rotate freely in the product to be whipped. If not, the motor may be overloaded!

### **What speed?**

**Steps 1-4:** Blending of dried ingredients and liquids, whipping of cream and sauces and mashing of vegetables. Blending of cake dough or rather compact dough, using dough hooks, and stirring of sugar and fat to get a soft texture.

**Steps 3-5:** Whipping of cream, eggs and egg whites and beating of forcemeat and kneading of light dough.

**Turbo:** For extra fast whipping for short periods. The turbo function can be used at any speed and will increase the speed of the chosen setting.

### **After use**

Switch off and unplug. Hold the mixer over a bowl or the sink and press the ejection button with your thumb for releasing the beaters/dough hooks. Please note that the beaters/dough hooks can only be released when speed control is set at "0". DO not press the speed control when in position 1 – 5.

### **Cleaning and maintenance**

Wash beaters and dough hooks in hot water and washing liquid or in the dishwasher. Wipe the mixer with a cloth, if necessary with dishwasher liquid. Dry with a dry cloth or kitchen towel. Do not use scouring powder or other aggressive detergents that might scratch or delustre the surface of the appliance. When winding the cord please make sure to do it in the direction that is illustrated by the arrow at under side of the hand mixer.

**IMPORTANT:** Never rinse the mixer under running water or immerse it into water or other liquids.

### **Disposal of the appliance**

 Legislation requires that all electrical and electronic equipment must be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

## **Warranty**

Claims according to current law. Any claim shall be accompanied by the cash receipt with purchase date. When raising a claim the appliance must be returned to the store of purchase.

## **OBH Nordica AB**

Löfströms Allé 5  
SE-172 66 Sundbyberg  
Tel.: +46 08-629 25 00  
[www.obhnordica.se](http://www.obhnordica.se)

## **Technical data**

OBH Nordica 6761, 6766, 6767  
230 volt ~  
300 watt  
5 speeds and turbo function  
Beaters and dough hooks of chromed steel



These instructions are subject to alterations or improvements.





SE/CS/6761\_6766\_6767/UVN/211114